




Der Feinschmecker – Reisetipps  
Die besten Landgasthäuser  
19.04.2012  
Auflage: 93.495

**Finsterwalde** ■ D 24, S. 211

**Goldener Hahn** **FF**

Bahnhofstr. 3, PLZ 03238  
Tel. 03531/22 14  
[www.goldenerhahn.com](http://www.goldenerhahn.com)

So, Mo geschl., Hauptgerichte € 20-38  
Chefkoch: Frank Schreiber

**AmEx** **EC** **MASTER** **VISA** **M**   

Neue Lausitzer Küche in Brandenburg.  
Schon in der dritten Generation (seit 1939)

**FINSTERWALDE**



Iris und Frank Schreiber führen ihren „Goldenen Hahn“ in Finsterwalde engagiert

führen die Schreibers ihr Hotelrestaurant auf dem flachen Land. Das regionale Menü schmeckt mit Brandenburger Büffelmozzarella mit Fläminger Gold (Rapsöl) und dem Zanderfilet mit Champagnerkraut, Rote Bete, Meerrettich und Ravioli. Saftig ist das Zweierlei vom Niederlausitzer Heidelamm mit Bohnen und Paprika. Schönes Finale mit dem Nehesdorfer Apfel. 120 Weine, netter Service. Schöne Zimmer.

**Alt Madlitz** ■ E 22, S. 211

**Klostermühle** **FF**

Im Gut Klostermühle  
Mühlenstr. 11, PLZ 15518

**ALT MADLITZ**

**A**

Tel. 033607/592 90  
[www.gutklostermuehle.com](http://www.gutklostermuehle.com)  
kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-22  
Chefkoch: Peter Krüger

**AmEx** **EC** **MASTER** **VISA** **M**    

Idyllische Lage am Madlitzer See in Brandenburg, wo man im Wellnesshotel wohnt und einen Aufenthalt in einmaliger Ruhe genießen kann. Die regionale Küche mit internationalem Touch präsentiert Peter Krüger zum Beispiel mit Jakobsmuschel, Bohnen, Couscous und Rote Bete oder saftiger Taubenbrust mit Grünkohl, Trüffel und Feige. Fein abgeschmeckt ist das Seesaiblingsfilet mit Grützwurst, Apfelstampf und Wirsing, auf den Punkt gegart das Ruppiner Lamm mit Zucchini, Aubergine und Kartoffeln. Die Alternative: In der rustikalen „Klosterscheune“ werden Karthäuser Fischtopf mit Sauerrahm oder Sülze vom Kräuterschwein mit Röstkartoffeln in einer Remouladen-sauce aufgetragen. Nur wenige Minuten fährt man bis zur A 12.